



DINER DES FÊTES / CHRISTMAS TIME DINNER 🏠

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Revue à Grand Spectacle “Féerie” - 1/2 Bouteille de Champagne - Dîner
The Great Spectacular Show “Féerie” - 1/2 Bottle of Champagne - Dinner

valable du 18 décembre 2025 au 5 janvier 2026 inclus, à l'exception du 31 décembre
valid from 18 December, 2025 to 5 January, 2026 included, except on 31 December

Amuse-bouche

Pressé de foie gras mi-cuit, gelée d'un vin chaud, poires pickles, gel à l'orange, pain d'épices
Lightly cooked foie gras terrine, mulled wine jelly, pickled pears, orange gel, gingerbread

ou / or

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, caviar, déclinaison de choux, pomme granny, sarrasin grillé
Scallop carpaccio, caviar, cabbage variation, Granny Smith apple, toasted buckwheat

Jarret de veau lentement braisé, mousseline de panais, grenailles rôties, sauce Périgourdine, salade d'herbes aromatiques
Slow-braised veal shank, parsnip mousseline, roasted baby potatoes, Périgueux-style sauce, aromatic herb salad

ou / or

Pavé de maigre Label Rouge confit, gnocchis de pomme de terre maison, céleri rave, zéphyr bisque de homard
Confit of meagre fillet (Label Rouge), homemade potato gnocchis, celeriac, lobster bisque foam

Plume à la noix de coco, confit de fruits exotiques, biscuit reconstitué aux zestes de citron vert
Coconut “plume”, exotic fruit confit, reconstituted biscuit with lime zest

ou / or

Plume gianduja-noisette, marmelade de citrons de Menton, biscuit Creusois
Gianduja-hazelnut “plume”, Menton lemon marmalade, Creusois-Style hazelnut biscuit

Accompagné d'une demi-bouteille de Champagne !
With a half-bottle of Champagne!



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.
The homemade dishes are prepared on the spot with fresh products.